



FLÄSK

Fläskpannkaka med lingonsylt

Kock: **Karin Walker** Tid: **40 min** Portioner: **4-6**

En fläskpannkaka i en stor långpanna blir en perfekt vardagsmiddag men glöm inte lingonsylten, den måste vara med!

Jag gör smeten lite tjockare till en ugnspannkaka och tar ibland hälften vatten i smeten men det bestämmer man själv.

Servera en soppa före pannkakan om du vill ha en matigare middag.



INGREDIENSER

5 st ägg
5 dl mjöl + lite till
5 dl mjölk
5 dl vatten (eller mjölk)
1 knapp tsk salt
200 g rökt/rimmat sidfläsk
lingonsylt till servering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
- 2** Vispa ihop ägg, mjöl och hälften av vätskan till en slät smet, tillsätt den övriga vätskan + salt.
- 3** Dela fläsket i bitar och stek det tills det fått färg.
- 4** Smörj en stor långpanna eller täck formen med ett bakplåtspapper.
- 5** Tippa i smeten och fördela fläsket i formen.

6

Grädda tills pannkakan fått färg i ca 25 minuter.

7

Servera med lingonsylt och njut!